

***Gastbeitrag* Biskuitrolle mit Heidelbeeren**

Wir befinden uns hier im Schwabenländle nach wie vor im Ferienmodus, deshalb gibts heute nochmal eine leckere Kreation, die nicht von mir stammt... Ilonka kennt Ihr sicher noch von meinem letzten Beitrag und ich freue mich sehr, dass ich Euch wieder ein Rezept von ihr vorstellen darf. Bei diesen Bildern läuft einem doch glatt das Wasser im Mund zusammen, also ab mit Euch in die Küche!



SCHWABEN-MOM-Bloggerin Ilonka war in den Ferien in Schweden unterwegs und hat sich inspirieren lassen. Vergangene Woche hat sie eine köstliche

Biskuitrolle mit Heidelbeeren gebacken. Also: schnell noch leckere, frische Heidelbeeren ergattern, nachbacken und genießen. Viel Vergnügen beim Backen!

Zutaten (für 1 Biskuitrolle):

Für den Teig:

- **4 Eier**
- **1 Prise Salz**
- **1/2 TL gemahlener Kardamom**
- **etwas geriebene Zitronenschale**
- **110 g Mehl**
- **1 gestrichener TL Backpulver**

Für die Füllung:

- **125 g Sahne**
 - **1/2 Pg. Sahnesteif**
 - **250 g Quark**
 - **1/2 Pg. Bourbon-Vanillezucker**
 - **3 EL Zucker (nach Geschmack süßen)**
 - **1 Spritzer Zitronensaft**
 - **200 g frische Heidelbeeren**
-

Den Ofen auf 200° Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier ganz schaumig schlagen, bis die Masse ganz hell geworden ist, währenddessen das Salz dazu tun. Dann Zucker, Kardamom und Zitrone dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Auf das Backblech streichen und für ca. 10 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen.

Sobald der Teig fertig ist, stürzt Ihr ihn auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch und zieht das Backpapier vorsichtig ab. Dann rollt Ihr den Teig an der Längsseite samt Handtuch fest zu einer Rolle und lasst diese abkühlen.



Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif schlagen und mit dem Quark und den übrigen Zutaten zu einer Creme rühren. Die Heidelbeeren unterheben. Die Teigrolle vorsichtig entrollen, mit der Creme bestreichen und wieder vorsichtig zusammenrollen. Kühl stellen. Vor dem Genießen mit Puderzucker bestreuen und - wer mag - noch mit Heidelbeeren verzieren.

Diese Biskuitrolle schmeckt auch sehr lecker mit frischen Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Preiselbeermarmelade oder Mandarinen aus der Dose. Und: Wer mag nimmt anstelle von Kardamom Zimt oder echte Vanille in den Teig.

Fotos: © Ilonka

